

# cuore di Puglia

---

*Luigi Caricato*

Non è facile raccontare la Puglia dell'olivo e dell'olio in questo momento storico. È l'esatta fotografia dell'olivicultura nazionale, ed è, a tutti gli effetti, la cartina al tornasole dell'Italia olearia. Se sta bene la Puglia, se ne avvantaggia l'intero Paese. C'è un dato incontrovertibile: la produzione regionale di olio si attesta intorno al 40 per cento di quella nazionale, con punte, in alcune annate, che raggiungono il 60 per cento. Un'enormità. Senza la Puglia, non ci sarebbe olivicultura in Italia. Per decenni è stata la riserva aurea cui attingere olio per soddisfare le richieste dei consumatori italiani e del resto del mondo.

Oggi, tuttavia, il quadro non è idilliaco e si apre ad alcune laceranti contraddizioni. Ci sono ombre preoccupanti. La devastante aggressività del batterio *Xylella fastidiosa* è una certezza, e chi ha visitato i luoghi ha potuto solo inchinarsi in segno di cordoglio davanti ai vasti cimiteri di olivi rinsecchiti. Tutto è partito dal Salento, ma per l'infelice gestione dell'emergenza sono state intaccate anche le province di Brindisi e Taranto, sfiorando quella di Bari. La politica, in prima istanza, ha fallito: non decidendo, o decidendo male. La magistratura ha commesso errori gravissimi, impedendo agli scienziati di compiere il proprio dovere e accusandoli di essere loro stessi gli untori, per fini poco nobili, salvo poi assolvere tutti gli imputati. Infine, le più gravi colpe sono da attribuire a frange estremiste di pseudo ambientalisti, complottisti e negazionisti. Sembra assurdo, ma è così. A distanza di anni, ora si pagano a caro prezzo le conseguenze.

Ci sono anche tante luci all'orizzonte che fanno ben sperare. Nonostante la *Xylella*, c'è tanta determinazione tra olivicoltori e frantoiani. Alcuni impiantano nuovi olivi, non necessariamente autoctoni. Cercano di modernizzare la coltivazione, per abbattere i costi di produzione senza

non si batte



# t cuore di Puglia non si batte

rinunciare alla qualità. La tradizione, del resto, è tale solo se è concepita in prospettiva futura. Sul finire di luglio è stato pubblicato, sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, il disciplinare di produzione dell'Igp "Olio di Puglia". Un'attestazione di origine che per la prima volta abbraccia l'intero territorio, mettendo insieme le diverse espressioni e peculiarità. Nonostante un germoplasma autoctono particolarmente ricco, infatti, sono poche le cultivar principali cui si ricorre d'abitudine. Nel Foggiano, l'oglierola garganica e la peranzana. Nel Barese, la dominante coratina e l'oglierola barese. Nel Salento, la cellina di Nardò e l'oglierola salentina. Altre varietà, pur importanti, sono numericamente poco incisive. Quelle non autoctone, ma che nel tempo si sono diffuse e adattate al territorio, sono la coppia frantoio e leccino, la picholine, e altre

ancora. C'è chi pianta varietà spagnole perché meglio si adattano ai nuovi impianti intensivi. Il futuro non si può prevedere, ma certo la Xylella cambierà lo scenario. Si cercano cultivar più resistenti per assicurarsi la rinascita olivicola delle zone infette. È un momento storico come fu quello della fillossera per la vite, ma ancor più complesso perché l'olivo è un albero e non un arbusto. I conti con il batterio vanno fatti, non si può negare l'evidenza. Io resto ottimista. Occorre far lavorare gli scienziati e non ostacolarli. Occorre investire e stare al fianco di chi produce. Certo è che la Puglia vanta oggi oli di qualità eccelsa, caratterizzanti, ad alto effetto condente, con note vegetali di carciofo, sentori di mandorla ed erbe di campo. Tre sono le macroaree principali: l'estremo Nord della Puglia, con l'area garganica; l'areale barese, poco più a sud; e infine il Salento.



Con l'Igp Puglia sarà ora possibile ottenere la combinazione perfetta tra le differenti peculiarità. Si possono creare magnifici blend attraverso la sapiente combinazione di tutte le specificità sensoriali. Da oli ricavati da un mix di cultivar si può realizzare un olio "sartoriale", andando incontro alle tendenze di gusto dei consumatori. Per quanti invece amano le singolarità in purezza dei diversi territori, vi sono ben cinque attestazioni di origine protetta: dalla **Dop Terra d'Otranto** (per il Salento leccese) alla **Dop Collina di Brindisi**, dalla **Dop Terre Tarentine** fino alla **Dop Terre di Bari** (tripartita in Castel del Monte, Bitonto, Murgia dei Trulli e delle Grotte), per concludere il percorso sensoriale con la **Dop Dauno** (con le menzioni aggiuntive Alto Tavoliere, Basso Tavoliere, Gargano e Subappennino). Le Dop, tuttavia, non hanno mai avuto un

largo consenso, come d'altra parte nel resto d'Italia, segno che il consumatore ha preferito scegliere gli oli in funzione del prezzo più basso, e non in relazione a una qualità e a un'origine certificata. Solo le Dop Terra di Bari e Dauno hanno conseguito in Puglia buone performance, in quanto "adottate" da alcune grandi aziende. Tale anomalia dipende dal fatto che in Italia sono tantissime le micro aziende senza una solida struttura alle spalle, perlopiù gestite da tanti hobbisti o semi professionisti, con scarsa attitudine a investire in marketing e comunicazione. La qualità degli oli c'è, è un dato certo. Occorre creare valore e far comprendere al consumatore che con gli oli non si può sbagliare. E anche su questo fronte sono ottimista, non solo per la Puglia, ma per tutto l'intero territorio italiano.





**Saggi assaggi****AgriDè - Bitonto (Bari)**

L'azienda è stata fondata negli anni Cinquanta da Carmine Desantis, noto personaggio del settore, da sempre un solido punto di riferimento per la qualità degli oli e per il prestigio guadagnato sui mercati. Il suo esordio è avvenuto quando in Puglia nessuno imbottigliava l'olio e la produzione era orientata solo alla vendita del prodotto sfuso da destinare ad altri confezionatori. I fatti gli hanno dato ragione e ora, insieme ai figli Dora, Rosa e Giovanni, prosegue l'impegno con un respiro internazionale.

**L'olio**

Nome: Naturalmente Biologico, Dop Terra di Bari - Bitonto

Cultivar: ogliarola barese e coratina

Bottiglia: 750 ml

Prezzo indicativo: 9,50 euro

**L'assaggio**

Color giallo oro dai riflessi verdolini. Al naso ha profumi fruttati di media intensità, con richiami netti all'oliva e con sentori erbacei e di mandorla verde. Al palato è morbido e rotondo, con un'ottima fluidità, il gusto di carciofo e un impatto dolce, cui segue, progressivo e ben dosato, l'amaro della coratina e il piccante. In chiusura emergono sentori di erbe di campo e ancora una lieve punta piccante.

**L'abbinamento**

Versatile, trova un abbinamento ideale con carni bianche ai ferri e con pietanze a base di pesce.

**Carapelli - Bitonto (Bari)**

Nota al grande pubblico internazionale, l'azienda si è aperta a un nuovo progetto con cui si valorizzano gli oli territoriali attraverso la gamma denominata "Le Origini", a partire da tre diversi oli extravergine: il Dop Terra di Bari - Bitonto, che qui recensiamo, l'Igp Toscano e l'Igp Olio di Calabria. Si tratta di una proposta inedita, dal momento che si dà grande rilievo al produttore selezionato, mettendone in etichetta perfino il volto; nel caso specifico, per l'olio pugliese, è Rosa Berardi.

**L'olio**

Nome: Le Origini, Dop Terra di Bari - Bitonto

Cultivar: coratina e cima di Bitonto





cuore di Puglia non si batte

Bottiglia: 750 ml

Prezzo indicativo: 11 euro

#### **L'assaggio**

Bellissimo giallo dorato con screziature verdoline. Al naso esibisce profumi fruttati di media intensità che rimandano al frutto, unitamente a erbe aromatiche. Al palato ha gusto vegetale e morbidezza, buona fluidità ed equilibrio delle note amare e piccanti. In chiusura sentori di erbe di campo e una lieve punta piccante.

#### **L'abbinamento**

Se ne consiglia l'uso con insalate di frutti di mare, paste e insalate.



#### **Pantaleo - Fasano di Puglia (Brindisi)**

Storica azienda olearia fondata nel 1890, oggi è gestita sempre in ambito familiare, ma con una forte impronta manageriale, da Donato, insieme la moglie Maura, e dal figlio Nicola, con la moglie Amalia. È presente sul mercato nazionale e su quello estero, dove detiene da anni un consolidato ruolo di leadership in alcuni Paesi, come Giappone, India, Oman e Qatar. Una parallela società, Pantaleo Agricoltura, gestita da Luisa Pantaleo, figlia di Donato, opera attraverso una vasta superficie olivicola e un frantoio.

#### **L'olio**

Nome: Pantaleo Selezione Oro

Cultivar: ogliarola e coratina

Bottiglia: 500 ml

Prezzo indicativo: 10 euro

#### **L'assaggio**

Color giallo oro dai riflessi verdi. Al naso ha profumi fruttati di media intensità, erbacei, con rimandi alla mandorla verde. Al palato è morbido e armonico, avvolgente, dal gusto vegetale di carciofo e con una piccantezza moderata e progressiva; sensazione amara nella media, ben dosata. In chiusura emerge la piacevole punta piccante, insieme a toni di mandorla ed erbe di campo.

#### **L'abbinamento**

Da assaggiare con verdure gratinate, insalate di mare, tagliata alla rucola.



#### **Radici di Puglia - Andria (Bat)**

L'azienda, proprietà della famiglia Agresti, è operativa sin dagli anni Trenta in un'area olivicola tra le più celebri e prestigiose al mondo, è interamente fondata sulla cultivar coratina, quintessenza dell'olio per via dell'alto contenuto in biofenoli, potente antiossidante che rende l'extravergine altamente salustico. L'intuizione di proporre un olio di qualità garantita in differenti formulazioni di design premia e appaga anche l'aspetto estetico. Altra carta vincente è stata la declinazione dell'olio da coratina anche in versione delicata.

#### **L'olio**

Nome: Opera (versione Intenso, orcio dorato, in terracotta, da collezione; da agricoltura biologica)

Cultivar: coratina

Orcio: 500 ml

Prezzo indicativo: 25 euro

#### **L'assaggio**

Color giallo dorato dai riflessi verdi, limpido. Al naso ha profumi fruttati freschi e puliti, intensi, dalle connotazioni erbacee e dai sentori di carciofo. Al palato ha buona fluidità e corpo, sapidità ed equilibrio delle note amare e piccanti, ben dosate, con un gusto vegetale che richiama vari ortaggi. In chiusura richiamo alla mandola verde e lieve punta piccante.

#### **L'abbinamento**

Versatile, si presta a ogni tipo di impiego. Lo consigliamo con latticini, zuppe di legumi e verdure.



#### **Agostino Tortora - Andria (Bat)**

Operativa ad Andria con una dozzina di ettari, l'azienda, sempre appartenuta alla famiglia Tortora, possiede alberi della cultivar coratina. A partire dal 2010, con il cambio generazionale, sono state introdotte innovazioni produttive e gestionali, culminate nel 2017 con la nascita del marchio Il Quadrato delle Rose e l'imbottigliamento. La produzione media di olive è di circa 650 quintali annui, da cui si ricavano circa 85 quintali d'olio. Con la prossima olivagione l'olio avrà certificazione bio e la Dop Terra di Bari - Castel del Monte.

#### **L'olio**

Nome: Il Quadrato delle Rose

Cultivar: coratina

Bottiglia: 500 ml

Prezzo indicativo: 9 euro

#### **L'assaggio**

Color giallo oro dai riflessi verdi. Al naso ha profumi dalla netta connotazione erbacea, con richiami alla mandorla verde e al pomodoro maturo. Al palato è morbido e rotondo, vegetale, con richiami



al carciofo e ad altri ortaggi; è sapido, armonico, di buona fluidità, con amaro e piccante ben dosati e persistenti. In chiusura lieve punta piccante ed erbe di campo.

#### L'abbinamento

Versatile, si presta a ogni tipo di impiego. È particolarmente adatto con arrostiti di carne, insalate verdi e creme a base di legumi e verdure.



#### Masserie di Sant'Eramo - Santeramo (Bari)

L'azienda, proprietà della famiglia Natuzzi, è presieduta da Antonisa Perrone. Dotata di un frantoio tra i più avanzati, molisce olive delle varietà autoctone coratina e ogliarola, oltre ad altre cultivar presenti da decenni in Puglia, come la leccino. Gli oli sono commerciati in tutto il mondo attraverso una distribuzione selezionata nei migliori negozi d'Europa, Usa, Canada, Giappone, Hong Kong, Australia e Nuova Zelanda.

#### L'olio

Nome: Masserie di Sant'Eramo - Fruttato Intenso

Cultivar: coratina in prevalenza

Bottiglia: 500 ml

Prezzo indicativo: 9,50 euro

#### L'assaggio

Giallo dorato, limpido, con riflessi verdi. Al naso ha profumi fruttati erbacei dai sentori di mandorla verde. Al palato ha un impatto armonico, morbido e gradevole, per poi aprirsi progressivamente a netta e persistenti note amare e piccanti, sempre ben dosate. Di buona fluidità, il gusto è vegetale, con rimandi decisi a carciofo, sedano e altri ortaggi. In chiusura una lieve punta piccante e sentori di erbe di campo.

#### L'abbinamento

È particolarmente adatto con paste asciutte al pomodoro, zuppe di legumi e formaggi di media stagionatura.



#### Società agricola Biorussi - Carpino (Foggia)

L'azienda è situata nel cuore del Parco Nazionale del Gargano, a due passi dal lago di Varano. La famiglia Russi, olivicoltori da quattro generazioni, è impegnata in prima persona nella valorizzazione del patrimonio olivicolo, ed è stata tra le prime a investire nella coltivazione biologica nella regione. L'obiettivo è assicurare una produzione di qualità che tuteli la salute del consumatore e rispetti l'ambiente, escludendo qualsiasi uso di diserbanti chimici, antiparassitari e conservanti. Lo splendido agriturismo merita una visita.

### L'olio

Nome: Biorussi, Macchia Rotonda, da agricoltura biologica

Cultivar: ogliarola garganica

Bottiglia: 500 ml

Prezzo indicativo: 5,50 euro

### L'assaggio

Color giallo oro dai riflessi verdolini, limpido. Al naso ha profumi fruttati di media intensità, erbacei. Impatto iniziale dolce, con buona fluidità, finezza e rotondità; le note amare e piccanti si intrecciano armoniche al gusto vegetale del carciofo. In chiusura una lieve punta piccante e sentori di mandorla verde ed erbe di campo.

### L'abbinamento

Da sperimentare con frittiture nobili, insalate di riso, pesce alla brace.



### Caricato Factory - San Pietro in Lama (Lecce)

L'azienda agricola di Francesco Caricato, subentrato al padre Pier Domenico, è operativa sin dal 1961, ma risale al 1815 l'attività frantoiana, sebbene in passato sia stata portata avanti con altri cognomi, sempre legati tra loro da vari gradi di parentela. Oggi dispone in totale di trenta ettari, con una superficie frammentata espressione di un elemento distintivo dello specifico areale, in cui le unità fondiarie sono costituite quasi tutte da pochi ettari. La sede dell'azienda è nel Salento, in provincia di Lecce.

### L'olio

Nome: Tatanoso

Cultivar: frantoio, nociara, cellina di Nardò, ogliarola di Lecce, cornulara e altre

Bottiglia: 750 ml

Prezzo indicativo: 12 euro

### L'assaggio

Color verde tenue dai riflessi dorati, limpido. Al naso ha profumi fruttati di media intensità dai richiami netti all'oliva verde e sentori di erba di campo e frutti di bosco. Al palato ha un impatto dolce e rotondo, dal gusto vegetale di carciofo e una buona fluidità e armonia delle note amare e piccanti, sempre ben dosate. In chiusura una lieve punta piccante, erba verde, mela e mandorla.

### L'abbinamento

Si presta particolarmente con grigliate di pesci e carni bianche alla brace, oltre che con frittiture di verdure.